ANNO XXVI — Roma, 16 Luglio 1930 - VIII — FASCICOLO 592

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - **24 gennaio 1905**

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Per la vigna e per il vino

La crisi attuale dell'agricoltura è certamente la più grave di quante essa ne abbia attraversate. Le altre traevano origine da uno o più raccolti pletorici, questa invece si è presentata in un anno di produzione ridotta anche a causa dei geli della decorsa stagione.

Essa si è venuta preparando con l'accavallarsi da un anno all'altro di giacenze determinate dalla contrazione del consumo sempre più accentuatosi. Difatti abbiamo:

per il quinquennio 1906-910 consumo di vino annuo per abitante, litri 128;

per il quinquennio 1916-919 consumo di vino annuo per abitante, litri 100;

per il quinquennio 1925-929 consumo di vino annuo per abitante litri 85-90.

Continuando di questo passo, durante altri 15 anni, noi saremmo costretti a ridurre alla metà l'attuale superficie del vigneto.

Ora io mi domando, si deve lasciar correre la viticultura per la sua china così che possa considerarsi la distruzione progressiva del vigneto cosa utile e desiderabile per alleggerire il mercato dei vini?

Vediamo se e come tale postulato spartano potrebbe verificarsi.

Lasciando che la lotta per la vita imperasse senza correttivi nel vigneto, noi vedremmo indubbiamente le prime punte secche della coltivazione viticola manifestarsi proprio nelle vigne specializzate, i cui conduttori non avrebbero altri cespiti di rivalsa; in quelle zone collinari aride, che producono vini di maggior pregio adatti per l'esportazione, dove la produzione orientata verso la qualità è conseguentemente più costosa.

Ma, anche ammesso che si dovesse abbandonare la coltivazione della vite in zone di scarso valore qualitativo (Appennino Emiliano, Prealpi Lombarde e Venete, Campania) la perdita sarebbe anche colà incolmabile, trattandosi di coltivazioni quasi per intero arborate che utilizzano, dato il grande sviluppo radicale, gli strati meno superficiali del terreno, senza danno e quindi senza compenso in caso di distruzione, a vantaggio delle superstiti coltivazioni erbacee.

Indubbiamente però, questa seconda forma di coltivazione produttrice di vini scadenti, sopravviverebbe all'altra, perchè le fonti di vita per questi viticultori sono molteplici.

Sarebbero invece dannate alla distruzione le vigne specializzate, che tennero sin qui alta la rinomanza dei vini italiani.

Il vino però, non lo ripeterò mai abbastanza, per questi poveri viticultori è pane!

Per di più il vigneto in queste zone, per necessità demografiche, non è sostituibile, e l'aridità del suolo nella maggior parte dei casi non consente promiscuità, a meno che non si pensi all'oliveto, col rischio però di veder sparire il vigneto e i viticultori prima che arrivi un nuovo prodotto di così remota realizzazione.

La quistione è di tale gravità da meritare la più profonda meditazione, di chi è pensoso delle sorti economiche del paese.

Occorre considerare che *dal vigneto si trae una ricchezza annua valutabile intorno a sei miliardi di lire!...*

Ma questo grande insostituibile apporto alla economia del paese, per quanto cospicuo, non è l'interesse di maggior rilievo, poichè questo è costituito dalla capacità di assorbimento di mano d'opera che nelle più ingrate terre, mercè il vigneto, supera relativamente alla superficie del terreno coltivato quello delle più pingui terre d'Italia.

Il vigneto può occupare infatti oltre 180 giornate annue lavorative per ciascun ettaro e la somma di esse per tutto il Paese e per un'intera annata supera i quattrocentocinquanta (450) milioni di giornate lavorative.

Sono oltre quattro milioni di italiani fra adulti e bambini che vivono per la viticultura e della viticultura.

Sua Eccellenza Acerbo nella sua relazione così lapidariamente definiva la necessità del vigneto, specialmente per alcune zone meridionali:

«La viticultura ha una grande importanza, non soltanto economica ma sociale. Invero, in molte zone essenzialmente viticole i movimenti della popolazione sono strettamente legati alle vicende della vite, che è la pianta tipicamente colonizzatrice. Quando la viticultura si intensifica e prospera, la curva dello sviluppo demografico si eleva con più rapido ritmo; quando essa al contrario deperisce e soffre, l'espansione demografica a sua volta decade. La vite provoca inoltre il frazionamento della proprietà come l'esperienza dell'ultimo cinquantennio ci ha dimostrato in talune zone meridionali, dove il latifondo è spezzettato col diffondersi della viticultura e si è invece ricostituito allorchè essa, per cause varie, è scomparsa. Le zone intensamente visitate sono quelle in cui il frazionamento è massimo, come indagini sul latifondo siciliano hanno ancora una volta recentemente provato».

Sopprimete, aggiungo io, in tali zone il vigneto e voi avrete un più o meno rapido ritorno all'incoltura, alla pastorizia, allo spopolamento.

Questo per il Sud e vediamo per il Nord quanto dice Sua Eccellenza Marescalchi nel suo aureo libro *Agricoltura Italica*

riportandosi ad uno studio del dottor Mario Pelizza per il Vogherese e per il cosiddetto oltre Po Pavese.

« In tutti i comuni collinari di questa zona, ove la vite domina, la densità media della popolazione sorpassa i 230 abitanti per chilometro quadrato; cifra notevole se si pensa che la densità dell'intera Lombardia, regione che pur comprende centri industriali popolosi, risulta di 211 abitanti per chilometro quadrato e quella dell'intera provincia di Pavia, cui l'Oltrepò appartiene, di appena 148 abitanti per chilometro quadrato.

Il coefficiente di densità aumenta quanto più è vitato il comune. Canneto Pavese, che ha l'89,8 per cento della sua superficie agraria destinato a viticoltura, arrivò a 382 abitanti per chilometro quadrato».

Potrei continuare! E dal momento che ho sott'occhi questo libro, voglio augurare che le proposte del giornalista in esso contenute siano per essere attuate dall'uomo di Governo.

Il vigneto ed il vino sono una necessità economica per il nostro Paese.

Ma c'è ancora chi insiste nel ritenere il vino un veleno o, comunque, una bevanda dannosa alla pubblica salute e ciò nella perfetta ignoranza di note statistiche che assegnano una percentuale di morti per alcoolismo di oltre 2.800 per milione di abitanti al Belgio, di 1.070 all'Inghilterra, paesi che non producono vino, e di soli 28, che una più recente statistica riduce all'Italia, che per superficie vitata ha il primato nel mondo.

L'illustre fisiologo Moleschott scrive che, senza il vino, gli uomini mangerebbero di più, consumerebbero maggiore energia nel digerire e farebbero una vita più vegetativa. Rispetto all'indole essi diverrebbero più egoisti e meno sinceri, più prosaici e meno fidenti nelle proprie facoltà.

Ogni regola patisce eccezione!

A questo punto voglio fornire un esempio che vale per tutti. Una tremenda iattura doveva abbattersi un brutto giorno in terra di Francia. Un flagello: la fillossera doveva distruggere in breve volger di tempo tutte le sue vigne! Finalmente colà non si produceva più vino. Gli igienisti potevano gongolare, il veleno era distrutto, cominciava l'età della salute, del progresso della stirpe.

Si maturava infatti presso un grande popolo il più vasto esperimento di astensionismo dal vino che si potesse desiderare! Ma rapida giunse la delusione! I francesi, non disponevano di vino, si davano a qualunque estratto alcoolico sintetico. La mortalità per alcoolismo toccava cifre mai raggiunte e, tremenda ironia, il diagramma della natalità accentuava la sua curva discendente!

Il vino è in verità un alimento di così comune abitudine da costituire quasi un bisogno per la grande maggioranza degli italiani.

E ciò senza voler considerare che nella regione dei trionfanti vigneti sorse una razza che dominò il mondo prima con la forza delle armi e del diritto, in seguito con la più alta soggiogazione dell'arte, e nei nostri tempi lo stupisce con il credo politico e la quadrata disciplina del Regime fascista, che assorbe e risolve in una pura volontà di giustizia dissidî e contrasti che furono tormento di millenni!

Il vino è alimento relativamente poco costoso. Esso è la nostra tipica bevanda nazionale, è la base della gioconda letizia del nostro popolo, ispiratrice di poeti e di musicisti.

Ma veniamo ai rimedi atti ad avviare ad un miglioramento la presente situazione.

Pochi prodotti hanno una così larga schiera di competenti e di consiglieri. Chi non ha interloquito in questi ultimi tempi per additare ai viticultori il loro dovere? Su di un punto tutti sono d'accordo: la colpa è dei viticultori!

Affinino i loro prodotti, si mettano all'altezza dei tempi e dei gusti più raffinati, costituiscano dei Consorzi di vini tipici, fondino delle cantine sociali, fabbrichino Enopoli. Ma, per tutto questo, ci vogliono dei milioni e la viticultura in questo periodo non dispone di riserve auree.

E veniamo ai Consorzi di vini tipici. Essi furono disposti con Regio decreto del 7 marzo 1924, e da sei anni non hanno trovato ancora il loro assestamento.

Ebbi già occasione di dire a Sua Eccellenza il ministro dell'agricoltura, il quale con tanto illuminato fervore ne cura la realizzazione, che anche i nuovi provvedimenti legislativi vanno accuratamente congegnati, perchè grave è il dubbio che possano sboccare nella attuazione pratica.

Mentre si lamentò sempre l'eccessiva frammentarietà dei tipi di vino e si auspicò la formazione di non troppi grandi vini tipici genuini, che abbiano speciali e costanti caratteristiche, così da conquistare nuovi mercati esteri, ci si minaccia un nuovo polverizzamento. A questa tendenza bisognerà resistere, mentre si dovranno ampliare il più possibile i confini geografici delle zone contenenti vini già accreditati all'estero. Scarto però senz'altro l'ipotesi di Consorzi obbligatori, liberticidi e mastodontici.

Alla Confederazione agricoltori sono pervenute oltre cento domande per costituzione di Consorzi. Entra certamente in questa corsa il disorientamento attuale dei viticultori, che, come naufraghi, cercano di attaccarsi a qualunque tavola di salvezza.

Mi si permetta di esprimere al riguardo il mio modesto parere: I provvedimenti sin qui adottati a favore del vino, quali i Consorzi dei vini tipici e le agevolazioni per lo smaltimento delle giacenze mi appaiono, i primi di troppo lontana, i secondi di insufficiente efficacia, data la scarsa quantità del prodotto che può trovarvi uno sfogo.

Meglio che niente potrà dirsi; ma peggio che niente, dico io, se per i provvedimenti adottati si dovesse diffondere la convinzione che si sia con ciò provveduto a risolvere il disagio viti-vinicolo che rimane immutato.

Al viticultore che oggi domanda di vivere si dice... istruitevi, miglioratevi, affinatevi.

Ci affineremo, Signori è nostro dovere, ma per ora « vivere necesse est ».

E qui occorre snebbiare le menti di molti superficiali in questioni vinicole. Essi ci dicono: perchè non esportate il di più?

Ma l'esportazione, per cause in massima parte indipendenti dal buon volere dei viti-vinicultori, dopo aver toccato nel periodo della distruzione fillosserica in Francia i tre milioni e mezzo, è andata sempre più declinando con ritmo regolare sino a consolidarsi intorno ad un milione di ettolitri.

Dalle condizioni dei mercati esteri (si calcola in 8 milioni gli ettolitri di vino la capacità di assorbimento dei paesi non produttori) chiaramente si deduce che una ripresa, per quanto fortunata della esportazione, che potrà incrementarsi solo col basso prezzo, non potrebbe certo superare il doppio della quantità suddetta.

Ora, due milioni di ettolitri non possono rappresentare una adeguata valvola di sicurezza e, comunque, si ripercuotono poco sensibilmente sul mercato interno dei residuali 45 milioni di ettolitri, che, uniti alle giacenze, raggiungono, a raccolto realizzato, oltre 55 milioni.

Ci si impone la conclusione che il vino si debba consumare all'interno e che pertanto sia urgente una politica a favore del moderato uso di esso.

Eppertanto, fra l'altro, io invoco dal Governo che voglia favorire il sorgere in ogni provincia, prevalentemente viticola, possenti organizzazioni, che, integrando l'opera degli Enopoli e delle Distillerie e se del caso assorbendola si propongano di riunire in un comune sforzo i produttori allo scopo di valorizzare, specialmente oltre confine, l'uva e i suoi derivati alcoolici ed analcoolici. E voglia il Governo dare a tali organismi all'interno ed all'estero tutto l'appoggio dello Stato come praticano altri paesi, preservandoli nel primo decennio, me lo permetta Sua Eccellenza il ministro delle finanze, dalle cupidigie fiscali

e sostenendoli a mezzo di opportune clausole nei trattati di commercio o con altre facilitazioni raggiungenti gli stessi fini.

Ma si obbietterà: e la tregua doganale?

So che la materia è delicata, ma so anche che lo Stato fascista ha potuto realizzare accordi politici anche più difficili, fondendo elementi che apparivano eterogenei.

Io penso che, più che alla tutela della piantagione, bisogna indirizzare ogni sforzo alla vendita del prodotto, poichè la piantagione si dovrà limitare e in ogni caso disciplinare, e plaudo alle istruzioni diramate in tal senso dal ministro Acerbo agli Istituti di credito agrario.

E' cosa però estremamente dolorosa vederci avviati verso la necessità di contingentamento di varî prodotti che l'industre operosità dei rurali italiani saprebbe e potrebbe trarre sempre più copiosi dal nostro breve suolo, e verso l'abbandono di un tesoro necessario e che dovrà forzatamente essere negletto sotto le zolle della ferace terra d'Italia.

Infine non scordiamo che la vigna è coltivazione che presenta il maggior frazionamento della proprietà, essa è problema di masse e può assorbire ancora, se tutelata, centinaia di migliaia di lavoratori, come può, perdurando la crisi, più di ogni altra coltivazione, determinare immediate ingenti riduzioni di mano d'opera.

Quando i mezzi economici difettano il vigneto si coltiva male o non si coltiva, anche perchè il credito si contrae nelle proporzioni della diminuita commerciabilità del prodotto.

Dalla Sicilia al Piemonte il disagio viticolo è grande, ma nelle zone dove la coltivazione è specializzata, dove l'economia agraria non riposa sulle larghe spalle del contadino mezzadro e la conduzione diretta si serve del bracciantato, la situazione può dirsi preoccupante. E sono 800.000 gli ettari a vigneto specializzato!...

Io vivo a contatto della gente campagnola del vigneto ed ho modo di controllare le loro non felici condizioni di vita.

La diminuita capacità di assorbimento della mano d'opera già in atto, è sintomo di estrema delicatezza, perchè al fenomeno contingente della disoccupazione aggiunge il deperimento del vigneto, che prepara per l'avvenire ulteriori e maggiori aggravamenti nella disoccupazione agricola.

Superiamo lo snobismo stupido che tende a degradare questo magnifico nostro prodotto. E come i francesi con lo « champagne » utilizziamolo come strumento di propagaranda.

Si diano i mezzi alla viticultura per sollevarsi dalla attuale mediocrità, cosicchè i nostri grandi vini prendano vittoriosi le vie del mondo e vi portino novella espressione di forza, di salute, di imperiale romana espansione.

Vadano a rallegrare di sana letizia le mense delle persone di buon gusto, le quali, attraverso l'aurea luminosità di una fragrante coppa di vino italiano, amino rievocare, con nostalgico desiderio, le bellezze e i profumi delle più ridenti terre del mondo.

LUIGI CAPRI-CRUCIANI
Deputato al Parlamento.

L'agricoltura alla XII Fiera Campionaria di Padova

(*Dal nostro incaricato speciale*).

All'una della notte sul 23 giugno, l'urlo della sirena diede il segnale della definitiva chiusura della XII Fiera Campionaria di Padova ed il pubblico sfollò a malincuore da quell'ambiente indovinatissimo, che è tutta una gioconda festa del lavoro umano, anzi in grandissima parte del lavoro italiano e del lavoro fascista.

Ogni manifestazione trovò qua il suo campo.

Ma ciò che c'interessa è l'agricoltura, ch'è ragione prima d'esistenza della Fiera, la quale a sua volta ne è il lussuoso portavoce, il grandioso mezzo di manifestarsi in un ambiente degno e visitato.

Situata Padova in un centro agricolo importantissimo, è ben giusto che s'interessi di ogni novità agraria, che valorizzi ogni prodotto degno d'esser noto, che esponga quanto il ferace Veneto produce, non senza lasciare un ampio margine a tutte le manifestazioni agricole d'altre regioni italiche. Ed il timbro agricolo della Fiera fu infatti dato quest'anno dall'inaugurazione fattane dal Ministro dell'Agricoltura e Foreste S. E. Acerbo, applauditissimo.

* * *

Ma discendiamo in particolari.

Singolarmente imponente, più degli scorsi anni fu la mostra degli animali da cortile, sempre frequentatissima ed in cui si trattenevano i cittadini per curiosità, i contadini per interesse, tutti per imparare.

Mentre non furono trascurate quest'anno le razze estere di polli pesanti o non pesanti (Wiandotte, Plymouth-Roch, Orpington, Sussex, Moro a seta, Olandese, Bamtam ecc.) venne tuttavia fatto uno sforzo per valorizzare le razze puramente italiane. E mi è caro segnalare la medaglia di vermeille guadagnata dal signor Mario Pivetta per la sua purissima razza livornese bianca (che una volta chiamavamo Leghorn!), le medaglie di vermeille concesse a Claudio Dalla Baratta ed al dottor Mansueto Centanni per la razza livornese colorata, ai Fratelli Grilli per la bellissima razza Valdarno, agli stessi ed al signor Pietro Sabbadini per la razza padovana a gran ciuffo, nonchè il premio ottenuto dall'ing. Antonio Zanon per le coppie presentate di razza Polverara.

Com'è noto, la livornese è di mole media, bianca o dorata, ad altissima produzione d'uova, cosicchè è nota in tutto il mondo, la Padovana è una razza di lusso, elegante, con ernia cervicale portante un grandioso ciuffo, spesso assai abbondante; e capriccioso ciuffo a pennello ha pure la razza Polverara dal piumaggio bianco o nero, la quale era quasi scomparsa durante il periodo della guerra e viene ora ricostruita tenacemente pe merito d'illuminati allevatori.

Queste le razze più notevoli, accanto a cui segnalerò pure gli esemplari della razza d'Ancona, anch'essa notevole.

* * *

Accanto ai polli prenotati ebbero primi premi le faraone di Colombini, Faccioli, Reggiani e Ferretti; le faraone bianche di Celina Trieste; i tacchini scuri e bianchi di Sabbadini; i pavoni di Sabbadini ed Allevamento Riviera, le anitre, le oche, i fagiani del geom. Pietro Sabbadini, ancora le anitre di lusso ed i cigni di Molinar e di Grilli, le anitre bianche Sabbadini e Celina Trieste.

Una grande tabella avvertiva il visitatore così:

« *Il valore annuo della produzione avicola italiana è di oltre cinque miliardi di lire. Con razze elette ed alimentazione razionale, il prodotto può essere raddoppiato. Per una forte produzione di carne e di uova occorrono animali con specifiche attitudini adatti al fine da conseguire. Gli animali da cortile producono carne, uova, pelli, pelo e piume.*

Agricoltori! Allevatori! Massaie!

Curate sempre più l'allevamento di questi preziosi animali, che servono all'alimentazione e danno vita ad importanti industrie del Paese ».

La Cattedra Ambulante d'Agricoltura per la Provincia di Padova ha voluto dar premi speciali per la mostra dei polli di razza Padovana, che merita veramente d'essere messa in valore. Venne premiato con Coppa d'onore il dott. Mansueto Centanin di Roncaiette di Ponte S. Niccolò; con medaglia d'oro e premio in denaro Claudio Dalla Baratta di Padova.

Seguono 6 medaglie di vermeille, con premi in denaro; 9 medaglie d'argento, 5 di bronzo, più altri premi vari e diplomi ai migliori allevatori di questa razza.

* * *

Numerosissimi i colombi di tutte le razze, di tutte le tinte, di tutte le forme, da quelli da carne (sottobanca, romani e piacentini) ai graziosi pavoncelli colla coda a ventaglio, ai tunisini col piccolo becco ed una piccola cravatta, ai cappuccini col boa attorno al capo, veri animali di lusso e di divertimento.

I primi premi furono i seguenti:

Sottobanca: Violini Rachele, Sereni Giuseppe, Colombini Carlo, Busi Enrico, Gasparini Massimiliano (Nonantola).

Romagnoli: Rinarello Giordano.

Triganini, Gazzi e Schietti: Violini Rachele, Dalla Baratta Claudio, Vischia Wanda.

Frisati Misti: Molinar L.

Reggianini: Cesarini Norma di Vigonza, Zorzan.

Romani: Molinar L., Busi Enrico, F.lli Grilli, Calabria.

Razze estere di lusso: Vazzan Emilio, Busi Enrico, Molinar L., Miotto dott. Giangiorgio.

Colombi viaggiatori: Busi Enrico, Miotto G. Giorgio, Reggiani Carlo.

• • •

Numerose, magnifiche le razze di conigli presentate. La solita tabella ammonitrice così parla:

« *Agricoltori! L'Italia produce annualmente 20 milioni di conigli e ne consuma 50 milioni. A voi il compito di produrre la differenza. Per la fabbricazione dei cappelli e la confezione della pelliccerìa, l'Italia spende all'estero ogni anno oltre mille milioni di lire.*

Allevatori! Abbiate l'orgoglio di produrre in casa nostra quanto occorre per l'industria italiana ».

Ecco i primi premi ottenuti:

Incrociati di grossa taglia e mantello uniforme: Baietto Mario di Treviso, Marri Amos di Rovereto, L. Molinar di Torino.

Gli stessi furono pure segnalati con primi premi per conigli *giganti di Fiandra* e per *conigli argentati*.

La ditta Peirone Carlo di Nole Canavese ebbe due primi premi per conigli *chinchilla* e conigli *bleu di Vienna*.

Pei conigli bleu furono pure premiati la ditta Trieste Celina di Padova, la ditta F.lli Grilli di Firenze e la ditta Baietto Mario di Treviso.

Per conigli castorex: Biscogli Giuseppe di Casal Volone.

Per varie razze di magnifici conigli *bianchi* ed *angora* nuovamente la ditta Mario Baietto di Treviso.

Per conigli angora: F.lli Grilli di Firenze, Bellavista di Firenze, Ortile Rosa di Creola, Sabbadini Pietro di S. Giorgio della Richinvelda.

Per conigli avana: ditte Trieste Celina di Padova e Zancanaro Maffeo pure di Padova.

• • •

L'esposizione dei palmipedi è stata quest'anno assai migliorata con vasche appropriate, acqua corrente e luoghi di riposo.

Numerose le razze d'anitre, Tolosa, Romagnola, Corritrici Indiane (produttrici di molte uova che sostituiscono benissimo quelle di gallina), anitre mute di Barberia, anitre mandarine variopinte.

Non mancavano i cigni bianchi e neri, come fu detto, le oche (Molinar), i signoidi (Sabbadini).

• • •

Il Prof. Ghigi, direttore generale della pollicoltura italiana tenne un'apprezzatissima conferenza sui polli, nella sala del Consiglio dell'Economia. Egli raccomandò le esposizioni e le fiere, fatte però nel tempo in cui il pollame non venga disturbato, mentre proprio nel tempo della Fiera di Padova il pollame ha bisogno di quiete. Egli vorrebbe un giudice unico responsabile per l'assegnazione dei premi.

Raccomandò i galli puri d'alta produzione per migliorare le razze rurali e raccomandò pure l'istituzione del marchio d'origine delle uova, essendochè quelle italiane sono superiori a quelle jugoslave concorrenti ed è necessario proteggere la nostra produzion.

* * *

Passiamo ad un'altra cosa importante e caratteristica della recente Fiera di Padova: la *Bottega del Vino*.

Questa nuova costruzione stabile della Fiera, tipica, elegante, fu ispirata a quella che l'ing. Bernardo Carpenè attuò presso la Scuola di Viticoltura e d'Enologia di Conegliano in occasione del Cinquantenario della Scuola.

Ambienti semplici ed eleganti quali s'addicono ad una bottega del vino, un focolare friulano, alcune belle mescitrici, i caratteristici boccali, una Madonna col suo lumicino e molti scaffali coi più tipici vini d'Italia presentati dalle sue più rinomate Case vinicole.

Il Prof. Marsili di Conegliano ed i suoi allievi decorarono e mobiliarono il simpatico ambiente: le panche poggianti su botticelle panciute, le lampadine elettriche accese entro fiaschi ed entro bottiglie verdi sospese in lampadari di ferro battuto.

S. E. Marescalchi fu il patrocinatore di questa bottega del vino, ch'egli volle aperta, perchè non mancasse all'Italia, dai dolcissimi vini, quanto esiste in Germania, in Francia, in Svizzera, in Spagna, pei vini di quelle nazioni.

E' questa infatti la prima Bottega del vino in una esposizione italiana ed è una valorizzazione, una idealizzazione dell'uso del vino.

Non si sente in quell'ambiente il bisogno di vendere, secondando magari l'abbrutimento umano: ma si sente il desiderio di far riconoscere, di far ricordare questo prodotto tipico dell anostra *Enotria tellus*, tipico prodotto che sa d'ambra, di muschio, di viola, di catrame, di frutti; che è biondo e verde e rosso e nero, spumante e quieto ed è il frutto della fatica paziente e tenace dei contadini d'ogni parte d'Italia. La Bottega del vino non è un'osteria, è invece un ambiente serio, delicato, degno della visita d'ogni più seria persona, il luogo in cui nessuno disdegna assaggiore una delle novanta qualità di vino esposte dalle migliori Case d'Italia.

Abbondanti, si capisce, i vini veneti: il Valpolicella di Bertani, il Moscato rosso e bianco ed il Pinot delle Cantine di Parenzo, il Prosecco Carpenè Malvolti di Conegliano, il Valdobbiadene di Bruonoro di S. Pietro di Barbozza, il reesling ed il Cabernet della Cantina sociale d'Este, ma non mancavano le case d'altre parti d'Italia e specie del Piemonte e della Toscana, Gancia, Cinzano, Guezzi, Barolo, Chianti ed altri ed altri ancora.

Fu, ripeto, questa, una geniale iniziativa, destinata ad aver numerose imitazioni nelle prossime fiere ed esposizioni.

• • •

S. E. Arturo Marescalchi ha voluto venire a Padova ad iniziarvi una giornata agraria per la propaganda e difesa del vino italiano, seguitando l'opera sua indefessa di convinto illustre enotecnico dalla facile comunicativa, dalla parola smagliante, calda, interessantissima.

Egli tenne una magnifica conferenza nella sala del Consiglio Provinciale dell'Economia davanti ad un pubblico di tecnici e di ammiratori.

Si dichiarò rappresentante del Governo fascista, spiegò come il Governo conosca assai bene l'attuale crisi la quale tut-

tavia è minore in Italia che non altrove, dove letteralmente si muore. Affermò che l'Italia, per la sua disciplina, per la corrente in cui l'à immersa il Duce magnifico, dovrà rialzarsi per la prima.

Segnalò la passività nei riguardi del bestiame, nei riguardi delle importazioni in genere. E nei riguardi della vite affermò che la sua coltura è la spina dorsale dell'economia agraria italiana, senza della quale in Italia si conterrebbero dai 2 ai 3 milioni di disoccupati in più.

Fece anche una simpatica indiscrezione: affermò che Benito Mussolini non disdegna il vino, come è leggenda, e ne gusta ad incoraggia il contadino a produrne di buono.

Fece anche un'altra indiscrezione consolante: che S. E. Turati è «ferocemente contrario all'imposta sul consumo del vino». Concluse che bisogna bere un bicchiere di vino di più al giorno per raggiungere nuovamente le medie di 115 litri per abitante dell'immediato dopo guerra, mentre s'è oggi caduti a 92-93 litri, notando che giacciono invenduti da 7 ad 8 milioni d'ettolitri di vino vecchio, mentre s'avvicina il nuovo raccolto il quale globalmente in Italia si promette grande.

Mussolini promise allo stesso Marescalchi, che la tassa sul vino verrà ripresa in esame prestissimo e certo con vantaggio dei produttori.

Annunciò in fine vistosi e numerosi premi a tutela dell'agricoltura e precisamente i seguenti L. 75.000, 40.000 e 25.000 per un concorso a premio triennale fra le cantine sociali istituite fra il 1° luglio 1930 e il 30 giugno 1933 (premi dell'Istituto Federale delle Casse di Risparmio delle Venezie). Inoltre notificò che lo stesso Istituto à stabilito un premio di L. 100 mila al concorrente delle Tre Venezie primo classificato nel Concorso Nazionale Zootecnico Bandito dal Governo, un altro premio di L. 40.000 al 1° classificato delle grandi aziende agrarie; L. 20.000 al primo classificato delle piccole aziende agrarie; L. 50.000 alla regione prima classificata nella categoria delle bonifiche.

A S. E. Marescalchi, applauditissimo, seguirono il comm. Gino Friedmann di Modena, presidente delle Cantine Sociali, che illustrò l'utilità di dette cantine, necessarie in questo momento, anche più che in passato, per ovviare ai danni della crisi del vino.

Seguì ancora il prof. cav. Giovanni Dalmasso, direttore della Scuola di Enologia di Conegliano, che parlò colla sua notissima competenza sul problema degl'ibridi produttori nei suoi riflessi al malessere agricolo.

E, dopo il prof. Dalmasso, parlò ancora il comm. prof. rag. Vittorio Friedrichsen, direttore dell'Istituto federale di Credito delle Tre Venezie, sul Credito all'Agricoltura, assai necessario ed utile, quando però sia coadiuvato dall'opera tenace e continua degli agricoltori.

Altri oratori trattarono vari altri argomenti in questa Sede e nella continuazione del Convegno alla Bottega del Vino ed è da segnalare il dott. P. E. Garoglio, il quale spiegò come anche i medici debbano favorire la propaganda e la difesa del vino italiano.

* * *

Altra magnifica celebrazione ebbe origine dalla XII Fiera di Padova e fu quella della *Giornata del grano*.

Una folla di personalità agraria d'ogni parte d'Italia unitamente a moltissimi agricoltori si riunì al Teatro Casalini, nella Casa dei Sindacati Fascisti, per sentire la parola magistrale del Senatore prof. Tito Poggi, membro della Commissione permanente per la Battaglia del Grano.

L'illustre professore venne presentato con nobilissime parole del comm. dott. Ferruccio Salvagnini, Vicepresidente della Fiera Campionaria, come lui, che da tempo antico combatte tenacemente, perchè l'Italia si convinca, che può dare il pane a tutti i suoi figli.

Parlò poscia il Senatore Tito Poggi ricordando il Corso di economia rurale da lui tenuto molti anni addietro presso la Scuola di Applicazione.

L'Italia (proseguì) non può ricorrere al libero scambio, non avendo grandi produzioni da compensare quelle che introduce e del resto manca sempre e mancherà per chissà quanto tempo ancora l'intesa cordiale fra tutti i paesi del mondo, intesa necessaria al libero scambio. Perciò l'Italia non si può difendere che coi dazi. La crisi agraria presente è conseguenza ancora della guerra e la crisi guarirà col tempo, coll'opera degli agricoltori, coll'assistenza del Governo Fascista.

* * *

Tornando alla Fiera, attorno e dentro la quale si svilupparono tante attività agrarie, non tacerò del Padiglione della Silvicoltura allestita dal Comando della 1ª Legione della Milizia Nazionale Forestale di Udine con mostre di magnifico legname alpino, greggio, sbozzato, lavorato, con esemplari di veicoli per trasporti alpini; grafici e fotografie interessanti a dimostrare l'attività del rimboschimento in provincia di Udine, con suggestivi confronti fra lo stato franoso e brullo di prima e quello vivo e solido, dopo avvenuto il rimboschimento.

* * *

Altra mostra molto interessante per l'agricoltura fu quella dell'Istituto Nazionale per l'Esportazione.

Molti grafici dimostravano l'importantissimo accrescimento della produzione ortofrutticola italiana e la relativa conquista dei mercati esteri, in concorrenza colle altre nazioni.

Lo stesso istituto illustrò poi ampiamente tutte le qualità d'imballaggi per verdure e frutta, senza di che non è possibile il trasporto.

Molte fotografie documentavano numerosi sistemi di raccolta, di selezione, d'impacco di prodotti dell'orto e del frutteto, usati in Italia ed all'estero.

L'Istituto Nazionale per l'esportazione dimostrò nella sua esposizione l'importanza e l'austera attività raggiunta, nonchè le promesse di sviluppo pel futuro.

Questo Istituto appagò inoltre validamente la commissione esaminatrice del materiale di raccolta, scelta ed impacco dei prodotti ortofrutticoli presentati alla Fiera. Per vero dire nessuno dei concorrenti raggiunse completamente gli scopi citati nel bando di Concorso, per quanto parecchie Ditte abbiano presentate, anche con molta proprietà, carri, macchinari ed oggetti adatti per imballo.

Furono segnalate le Ditte seguenti: Bertoia e C. di Pordenone e Officine Meccaniche Guerrino Maniero di Conselve per i tipi di carri e carretti montati su pneumatici; Scarani e Figli di Bologna per macchine selezionatrici dei frutti; Roba di Merano e De Rovere di Peseggio di Scorzè per altre macchine; lo Stabilimento Industriale Truccioli di Monselice e De Zolt di Campolongo di Cadore per la loro lama di legno; le Cartiere Reali di Venezia pei truccioli di carta ecc.

Segnalatissima la Ditta Stefani e Bortolaso di Sandrigo di Vicenza per numerosi ed ingegnosi imballaggi.

Segnalate pure le Ditte: Società Bosco e Segheria Calvello di Abriola (Potenza), la Società Modenese Industrie Legnami di Modena ed il Laboratorio Cestai di Fiorenzuola d'Arda (Piacenza).

* * *

Oltre alle numerose ed imponenti macchine agricole, certo non inferiori per numero ed importanza a quelle degli anni scorsi, citerò ancora la mostra serica delle Venezie, che dimostrò i vari sistemi di cultura e potatura del gelso, un sistema friulano d'imboschimento con gelsi, l'anatomia la fisiologia e la patologia del filugello presentate dalla stazione Bacologica sperimentale di Padova un'infinita varietà di bozzoli dalle forme e dai colori stranissimi ecc. ecc.

La Federazione dei Bieticultori presentò un gabinetto chimico, con personale adatto, per dimostrare come, a mezzo del

polarimetro, vien calcolato il contenuto in zucchero delle barbabietole e come venga così difeso il bieticultore.

Modelli di case coloniche tipo presentò pure la Federazione Agricoltori di Treviso.

E poi... e poi non sarebbe finita ancora. Ma bisogna pur terminare, non senza invitare però chi si diletta o chi à interesse per l'agricoltura a visitare l'anno venturo la fiera di Padova, certo assai importante, inquantochè verrà commemorato il seicentesimo anniversario della morte del Taumaturgo S. Antonio, la cui festa cade proprio il giorno 13 come XIII^a sarà la Fiera Campionaria.

S. Maria di Sala (Venezia).

Dott. ARTURO ALY-BELFADEL.

Conservazione delle frutta e ortaggi

Il principio economico sul quale si basa l'industria delle conserve alimentari preparate con alimenti vegetali è quello di conservare pel tempo più lungo possibile i prodotti atti all'alimentazione, raccolti nel periodo di maggiore abbondanza e di minor costo dei medesimi, per offrirli al consumo in tutte le stagioni dell'anno e in tutti i paesi alle condizioni di prezzo più favorevoli.

L'esperienza dell'uomo primitivo, abitatore delle caverne, che dovette subito pensare alla necessità di conservar parte del cibo vegetale o animale per consumarlo al tempo meno propizio, divenne presto esperienza collettiva.

Così dalla letteratura antica apprendiamo le provviste faraoniche per i sette anni di carestia preconizzati da Giuseppe; Erotodo (450 a. Cr.) accenna a frutti conservati e consumati nell'inverno, alla conservazione delle vivande coll'ausilio del sale e alla conservazione dell'acqua previa bollitura; [illegible]picio cita numerosi sistemi per la conservazione degli alimenti. Così si potrebbe salire attraverso i secoli e accennare alle tappe per arrivare alla conservazione perfetta fatte segnare dall'introduzione dello zucchero nella preparazione delle conserve, dal contributo della scienza chimica o microbiologica per arrivare alla scoperta rivoluzionatrice e veramente creatrice dell'industria delle conserve per opera di Nicola Appert, cuoco parigino.

I prodotti alimentari frutta e ortaggi sono assai facilmente deperibili; si può però ottenere la loro conservazione per vario tempo, con vari mezzi: ponendole fra sostanze inerti, o in locale freddo, diminuendo così la respirazione e i fenomeni biologici; coll'essicazione uccidendone le cellule, ma concentrandone i succhi in modo da rendere possibile l'attacco da parte di microrganismi; con antisetticidi che impediscono pure lo sviluppo dei microrganismi, chiudendole ermeticamente in scatole (metodo Appert) ed uccidendo quindi ogni bacterio.

CONSERVAZIONE ORDINARIA. — La conservazione delle frutta e degli ortaggi, varia con le varietà, con l'ambiente ove si sono sviluppati, con le annate, con le condizioni colturali. Sono più serbevoli le frutta di collina, quelle maturate in annate asciutte, quelle maturate su piante a pieno vento e coltivate in terreno sodo. I caratteri di maturanza sono il distacco naturale o la maturazione dedotta dal colore. Le pere crescono sino alla metà di ottobre, le mele sino alla fine di novembre (1). Le frutta destinate alla conservazione vanno raccolte il più tardi possibile in giornate asciutte, meglio se ventose e specialmente con la massima cura senza la minima scalfitura che le condannerebbe a perire.

Il fruttaio è il luogo per la conservazione ordinaria delle frutta è un ambiente freddo, oscuro con pochi movimenti di aria, limitato da grosse pareti per mantenere costante la temperatura. Nell'interno sono disposti numerosi scaffali di facile accesso e sorveglianza. Al momento opportuno lo si arieggia, lo si disinfetta e vi si portano le frutta. La temperatura in media deve rimanervi bassa; l'umidità dell'aria deve aggirarsi sul 70 % altrimenti se eccede favorisce lo sviluppo delle muffe, se scarseggia determina un raggrinzimento dei frutti. Il fruttaio va visitato sovente per mantenervi le condizioni favorevoli opportune e per osservare lo stato delle frutta.

CONSERVAZIONE DELL'UVA. — Può essere conservata sulle piante proteggendo i grappoli in sacchetti di tessuto resistente dai quali però non deve venir toccata. Le deboli correnti che perdurano durante l'inverno mantengono freschi i grappoli sino a Pasqua. Prescindendo da questo metodo limitato a regioni particolari, come la zona Vesuviana e alcune località della Francia, l'uva si conserva in due modi distinti. Col graspo secco, praticata per uso di famiglia frequentissimo; consiste semplicemente nel porre i grappoli raccolti con la massima cura, senza lederne la pruina, sopra graticci o meglio sospesa a fili per diminuirne la marcescenza. Con questo metodo si conserva sino a marzo.

Col graspo verde (sistema Thoniery o Moreau). E' il metodo preferibile che consiste nel recidere i grappoli con un pezzo di tralcio di 3-4 nodi sotto e uno sopra ed immergere un'estremità di questi in bottiglie ripiene di acqua leggermente salata o contenente carbone o acquavite. Le uve giovani a pellicola delicata o raccolte dopo pioggie o nebbie non si conservano bene; la raccolta si fa generalmente in ottobre, con tempo ascuitto. Le bottiglie vanno disposte in adatti sostegni e ogni grappolo deve pendere senza toccare nulla. I locali di conservazione vanno disinfettati ogni 15 giorni bruciando solfo o meglio evaporando formalina (1 grammo per m3). Una variante di questo metodo che permette di spedire l'uva è stata ideata dai fratelli Barody, fissando all'estremità dei tralci due piccole cuffie di pergamena contenenti ovatta bagnata.

CONSERVAZIONE DELLE CASTAGNE. — Si conservano fresche seppellendole col riccio in fosse e ricoprendole poi con foglie, oppure senza riccio in fosse con sabbia. Lasciandole immerse nell'acqua parecchi giorni, meglio in acqua corrente, e poi estraendole ed asciugandole è possibile conservarle anche per parecchi mesi in buone condizioni.

CONSERVAZIONE DEGLI ORTAGGI. — Alcuni si conservano sul posto, come il prezzemolo, che seminato all'autunno viene coperto nell'inverno con graticci o foglie che si levano man mano procede il consumo. Altri ortaggi si levano dal terreno con un po' di terra attorno alle radici e si conservano ponendoli in cantine fredde. Così si opera per l'insalata, radicchi ecc. I cardi, i sedani si ricoprono in gran parte di terra lasciandoli sul posto. Le patate per l'alimentazione vanno conservate in locale freddo e oscuro, altrimenti rinverdiscono. Una perfetta conservabilità si ottiene immergendole per alcune ore in acido solforico diluito al 1-2 % poichè questo distrugge tutte le gemme.

Geom. GIUSEPPE ZANNONI.

(1) Da studi del chiarissimo prof. Manaresi — Bologna.

L'VIII Concorso per la vittoria del grano

La « Gazzetta Ufficiale » pubblica il decreto del Capo del Governo, col quale viene bandito fra i conduttori di fondi coltivati a frumento del Regno e delle Colonie dell'Africa settentrionale l'ottavo concorso nazionale per la vittoria del grano per l'anno granario 1930-31.

Il concorso consta di una gara provinciale e di una gara nazionale.

Nella gara nazionale i premi saranno separatamente assegnati per le seguenti categorie di aziende agrarie: grandi aziende, medie aziende, piccole aziende.

Nella gara provinciale i premi saranno separatamente assegnati per quelle tre categorie anzidette di aziende che si riscontreranno nella provincia.

I premi per la gara nazionale sono i seguenti:

Grandi aziende: 1° premio: tre da 70 mila; 2° premio: tre da 35 mila; 3° premio: tre da 25 mila.

Medie aziende: 1° premio: tre da 50 mila; 2° premio: tre da 25 mila; 3° premio: tre da 20 mila.

Piccole aziende: 1° premio: tre da 25 mila; 2° premio: tre da 20 mila; 3° premio: tre da 15 mila.

Grandi aziende agrarie: 4° premio: tre da 20 mila; 5° premio: tre da 15 mila.

Medie aziende agrarie: 4° premio: tre da 15 mila; 5° premio: tre da 10 mila.

Piccole aziende agrarie: 4° premio: tre da 10 mila; 5° premio: tre da 5 mila.

Le domande di ammissione al concorso dovranno pervenire al Presidente della Commissione provinciale per la propaganda granaria entro il 31 marzo 1931, redatte su apposito modulo fornito dalla Commissione stessa e firmato rispettivamente dai conduttori dei fondi partecipanti al concorso.

Ogni Commissione provinciale stabilirà, per la rispettiva Provincia, in relazione alle condizioni locali, i limiti di superficie per la assegnazione delle aziende concorrenti a ciascuna categoria. Le aziende parteciperanno al concorso con la loro complessiva entità ed organizzazione, oltre che per la parte della superficie specialmente coltivata a frumento.

Non sono ammesse al concorso aziende nelle quali la superficie investita a frumento sia inferiore ad un ettaro.

I premi verranno attribuiti a coloro che abbiano la maggior produzione unitaria di frumento nei confronti con quella media delle aziende circostanti e dimostrino comunque di avere praticato:

a) Buone lavorazioni del terreno con macchine di cui l'azienda sia dotata;

b) Sufficienti e razionali concimazioni indirette e complementari dirette;

c) La semina con frumenti precoci od almeno di altre razze elette o delle varietà locali di maggior pregio e con seme selezionato e disinfettato;

d) Diligenti cure colturali (costituiranno titolo di speciale merito);

e) La semina in linee, a macchina o con altro metodo giustificato dalle condizioni locali, che permetta ad ogni modo di conseguire i vantaggi della semina a macchina;

f) L'adozione di razionali rotazioni, comprendenti leguminose da foraggio;

g) La presenza della massima quantità possibile di bestiame in rapporto alle risorse foraggere e all'ordinamento dell'azienda;

h) Il carattere di continuità ed organicità delle buone norme della coltivazione del frumento ed il posto a questo dato nella complessiva quantità e nell'indirizzo economico dell'azienda.

Il Comitato centrale per i finanziamenti in agricoltura

Nell'opera di riordinamento dei servizi del Ministero dell'Agricoltura, l'on. Acerbo ha riscontrata la necessità che un unico organismo provveda, con uniformità di criterii, ai finanziamenti pro-agricoltura in dipendenza ed applicazione delle varie leggi sulla bonifica, miglioramento, ecc ecc.

Sono state quindi soppresse due commissioni la cui azione era interferente e con il Decreto Ministeriale 10 maggio 1930, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 139 del 14 giugno, si è provveduto alla costituzione presso il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di un *Comitato centrale per i finanziamenti all'agricoltura.*

Il nuovo organismo ha un triplice scopo:

a) studiare i programmi generali di finanziamento attinenti all'agricoltura ed alle bonifiche, al fine di armonizzare la concessione del credito e la esecuzione delle opere con le disponibilità finanziarie dello Stato;

b) segnare le direttive, e fare proposte per il coordinamente dei fini tecnici ed economici da raggiungere mediante le iniziative rivolte all'intensificazione delle colture e al compimento delle bonifiche;

c) dare parere sui casi singoli di applicazione dei problemi surriferiti, che siano sottoposti dal Ministro all'esame del Comitato.

Il Comitato, presieduto dal Ministro, ha per vice-presidenti i Sottosegretari di Stato per l'agricoltura e le foreste e quello per la bonifica integrale ed è composto di nove membri, nominati, uno per ciascuno, dai seguenti enti: Confederazione naz. fascista degli agricoltori, Confederazione naz. dei Sindacati fascisti dell'agricoltura, Sindacato naz. fascista dei tecnici agricoli, Associazione naz. fra le Casse di Risparmio italiane, Istituto naz. delle Assicurazioni Sociali, Consorzio di Credito per le opere pubbliche, Associazione naz. fra i Consorzi di bonifica ed irrigazione, Consorzio naz. per il credito agrario di miglioramento.

Sono inoltre membri di diritto i tre direttori generali del Ministero (agricoltura, credito agrario e casse di risparmio, bonifica integrale), il Comandante del Gruppo Legioni della Milizia forestale e un rappresentante del Ministero delle Finanze; ai quali può essere aggregato un esperto in materia di credito fondiario.

E' prevista la istituzione, in seno al Comitato centrale di una Giunta esecutiva composta dai direttori generali del Ministero e dai rappresentanti del Ministero delle finanze e della Confederazione degli agricoltori, la quale ha facoltà di prendere le deliberazioni di urgenza e provvedere al parere di cui all'art. 52 regolamento 23-1-1928 per l'esecuzione del R. D. L. 29-7-1927 n. 1509 sulle domande degli istituti autorizzati a compiere operazioni di credito agrario di miglioramento col concorso dello Stato nel pagamento degli interessi, al fine di proporre l'ammontare massimo dei mutui che ciascun istituto potrà concedere nell'anno successivo, nonchè la misura di tale concorso.

R. E. PORTER.

TRENTA MILIONI DEL BANCO DI NAPOLI PER ANTICIPO SU CEREALI. — In una riunione tenuta alla Sezione centrale del Credito Agrario, alla presenza dei rappresentanti della Confederazione e della Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, è stato reso noto il provvedimento del Banco di Napoli di stanziare un primo fondo di trenta milioni per le operazioni di anticipo su cereali.

Onore al grande Istituto Napoletano che in ogni occasione pensa all'agricoltura!

Note di stagione

Il solfato di rame in agricoltura. — Il solfato di rame o vetriolo azzurro è un prodotto conosciutissimo per tutti i numerosi usi ai quali è destinato, come la preparazione di altri composti di rame, di sostanze coloranti, di inchiostri, per la sua applicazione nella tintoria, nella conservazione industriale del legno, nella metallurgia dell'argento e del'oro, nella medicina e veterinaria, ma più di tutto per la larghissima applicazione che di esso si fa in agricoltura.

Oggidì il solfato di rame si fabbrica largamente in Italia e non è necessario ricorrere all'estero per gli acquisti Il solfato di rame ha grande potere antisettico ed anticrittogamico: da ciò è dovuta la grande estensione del suo uso in agricoltura. Si adopera da solo (in polvere o in soluzione acquosa) o mescolato con calce od altre sostanze.

In agricoltura il solfato di rame trova il suo maggiore impiego in unione ad altre sostanze (calce principalmente) nella formazione di *poltiglie* che servono per la lotta contro molte malattie crittogamiche.

La poltiglia bordolese. — La poltiglia più nota è la così detta *poltiglia bordolese*, formata da kg. 1 a 2 o più di solfato di rame (per ogni 100 litri di acqua) e da una quantità di calce capace di combinarsi con esso in guisa da ottenere una poltiglia neutra o appena leggermente acida.

La poltiglia bordolese si prepara sciogliendo il solfato di rame, nella quantità stabilita, in una botte di legno contenente 80 litri di acqua, mentre in un recipiente si stempera la calce viva o spenta ottenendo un denso latte di calce. Si versa poi, poco a poco, questo latte di calce nella soluzione del solfato di rame agitando bene con un bastone e saggiando di tanto in tanto la miscela con una cartina reattiva di fenolftaleina che è di colore bianco. L'aggiunta di latte di calce si sospende non appena la cartina da bianca accennia a diventare di colore rosa. A questo punto si porta il volume della miscela a 100 litri aggiungendo acqua.

Le principali malattie contro le quali si usa la poltiglia bordolese sono quelle prodotte dalle peronosporacee e in particolar modo dalla peronospora della vite.

La difesa della vita dalla peronospora. — La poltiglia bordolese è rimedio sovrano contro la peronospora e senza il suo uso la produzione della vite sarebbe assolutamente compromessa. Le poltiglie più usate sono quelle all'1 % e al 2 %, e nel caso di forte invasione e nelle località basse e umide, anche fino al 5 %. Con le irrorazioni di poltiglia si uccidono i germi o conidi e le zoospore della peronospora. I trattamenti però debbono farsi in via preventiva e non percurare la malattia quando la pianta ne è stata colpita. Non si può indicare il numero dei trattamenti da farsi alle viti, poichè esso è in diretto rapporto con l'andamento del clima nelle diverse regioni.

Un primo trattamento si deve fare quando i germogli sono lunghi pochi centimetri prima o dopo la solforazione. Un altro trattamento si fa prima della fioritura e gli altri si ripetono dopo la fioritura e finchè gli acini siano abbastanza grossi. Fino alla maturazione dei prodotto occorre una sorveglianza continua per regolarsi nel ripetere nuovi trattamenti generali o parziali, tenendo conto che la stagione caldo-umida è la più indicata per lo sviluppo della peronospora, mentre una stagione asciutta contraria la malattia. La applicazione della poltiglia si fa con le pompe irroratrici che debbono essere munite di buoni polverizzatori per poter distribuire uniformemente la poltiglia su tutti gli organi della vite.

Altre malattie che si combattono col solfato di rame. — Con le irrorazioni di poltiglia bordolese si prevengono anche la peronospora della patata e del pomodoro, quella della barbabietola, delle cipolle e del carciofo.

La poltiglia bordolese è efficace poi contro altre malattie come: l'antracnosi del fagiolo, la ruggine bianca dei cavoli, la peronospora, la tigna e la nebbia della canapa, la ruggine del lino, l'antracnosi dei meloni, la vaiolatura rossa delle fragole, la cercospora del sedano e contro moltissime altre crittogame che colpiscono le diverse piante erbacee. Anche altre malattie di piante legnose si prevengono con la poltiglia bordolese: la bolla o accartocciamento delle foglie del pesco, che è tanto dannosa, trattando, durante il periodo invernale, almeno un paio di volte, i peschi con poltiglia al 2 %, e il vaiolo dell'olivo ad occhio di pavone.

La soluzione di solfato di rame o la poltiglia bordolese sono poi indicatissime per liberare gli alberi da frutta e le piante legnose in genere dalle croste di licheni e muschi, per la disinfezone delle ferite prodotte alle piante, per la disinfezione delle stalle, per conferire ai pali di sostegno una maggiore durata, ecc.

La carie o volpe del grano si previene disinfettando il seme, prima di afidarlo al terreno, con una soluzione di solfato di rame all'1 o all'1,5 %, nella quale si immerge per pochi minuti. Il solfato di rame (in soluzione del 5 %) trova poi utile impiego nella distruzione di piante parassite (cuscuta e orobanche), per liberare i viali e le strade lastricate dalle erbacee. Le applicazioni di soluzioni di solfato sono poi utili contro certi insetti come le cocciniglie e le larve di moltissimi altri, e contro le lumache.

Il solfato di rame nazionale. — Come si è già detto, in Italia si fabbrica ormai il solfato di rame in quantità sufficiente per tutti i bisogni dell'agricoltura Eppure vi sono ancora viticoltori che preferiscono il solfato di rame inglese a quello fabbricato in Italia. Ora è un grave errore il ritenere che il solfato di rame estero sia migliore del nazionale. Le nostri migliori ditte preparano ormai del solfato di rame di purezza uguale, e spesso superiore a quello di altri paesi. Non è il colore, nè la grossezza, nè la forma dei cristalli che contano nel solfato, ma il titolo di rame, che è la parte attiva del rimedio. E' illogico quindi, e antipatriottico, non preferire il solfato di rame nazionale. Acquistando la produzione estera si esportano danari e si aumenta sempre più il cambio, la cui gravezza ha effetti tanto perniciosi nella vita economica

Si produce in qualche stabilimento italiano il solfato di ramé a fine granulazione, come lo zucchero cristallizzato, e a elevato grado di purezza (*solfato neve*). Ha il vantaggio di sciogliersi più facilmente del solfato comune e si può misurare anzichè pesare, il che è più comodo. E' necessario diffondere anche questo buon prodotto nazionale.

Dott. BETA.

Le malattie delle rose

Una nostra gentile abbonata, che ha una grande passione per le rose, che, da anni, ama coltivare essa stessa nel suo giardino, ci scrive una lettera molto melanconica, e piena di nostalgici rimpianti per i fiorenti rosai lasciatile da un suo diletto congiunto scomparso e che Essa, purtroppo, non ha saputo mantenere. E ci chiede consigli per le Sue quaranta e più qualità di rose fiorenti o rifiorenti, carnosi o sottili, purpuree o candide. E le pare di averne una quantità immensa. Cosa sono, buona e gentile e... imbarazzata signora cultrice delle creature che vivono... l'espace d'un matin in confronto del numero di varietà che se ne conoscono?

L'illustre Prof. Giulio Girardi, Presidente della Società orticola Varesina, il quale è una delle più alte competenze in floricoltura, ha scritto un magnifico libro sulle Rose edito dall'Hoepli nella sua splendida galleria illustrata dei manuali, nel quale libro ci elenca nientemeno che 2500 varietà di Rose coltivate nei giardini d'Europa.

Ebbene noi non sappiamo meglio, nè più autorevolmente consigliare la nostra gentile abbonata, nei suoi imbarazzi per la coltivazione e la guarigione delle sue 40 rose che additandole il bellissimo volume illustrato del Girardi; ed anzi crediamo far cosa grata ed utile a lei, come certo ad altre molte lettrici della Rivista Agricola, *stralciando — col permesso dell'Autore e del solerte Editore — dal suddetto volume appunto il capitolo che riguarda le malattie e le cure delle Rose, lasciando poi ad essa ed alle altre coltivatrici di leggere ed imparare tutto il resto che il Gerardi scrive, che è molto lungo, molto illustrato e molto utile e interessante.*

Pur troppo la rosa è soggetta a molti malanni che assai la danneggiano.

In primo luogo sono gli insetti e cioè gli Afidi e tra i quali i più comuni come: l'*Aphis-rosea*, *Hylotoma-rosea*, il *Pidocchio verde* detto *Gorgoglione*, i *Bruchi* e la *Cetonia dorata* o *Caleottero dele rose.*

Per combattere gli insetti basterà irrorare la pianta con una soluzione di tabacco fenicato (nicotina) che dovrà essere diluita in acqua pura nela proporzione del 2 al 6 per cento, e ciò a seconda dell'insetto. Questa operazione dovrà essere fatta nelle ore calde del giorno.

Vi è anche una specie di mosca assai caratteristica, lunga un centimetro, nera con zampe scure e con una righetta bianca sulla schiena, e che è conosciuta sotto il nome di *Tenthrado cinta* la quale arreca molta danno alla fioritura. In aprile, quando la femmina è fecondata, essa produce una fenditura nelle estremità erbacee terminanti in bottone, e vi introduce l'uovo, il quale dopo una ventina di giorni, dà vita al bruco che subito, con una voracità incredibile, penetra lungo l'anima del virgulto, causando l'essiccamento del ramo floreale.

In luglio altro terribile insetto detto *Tenthrado zona*, depone una considerevole quantità di uova, nella parte inferiore delle foglie, le quali uova. subito si dischiudono dando o producendo bruchi i quali, in breve, spogliano la pianta.

La *Cetonia dorata*, di un bel verde dorato lucente, mangia i fiori appena cominciano a sbocciare.

A tutti questi insetti si dovrà dare la caccia dall'alba al tramonto, visitando minutamente ciascuna pianta.

La rosa ha anche un potente nemico sottorraneo che è la larva della *Melolontha vulgaris* la quale rimane in tale stato per ben due anni sotto terra, ed in tale periodo attacca e rode le radici in modo da far perire la pianta.

Fra le malattie più comuni cui va soggetta la rosa, va fatta speciale menzione quella volgarmente chiamata, fungo bianco della rosa (*Erisyphe pannosa*) che è poi un ammasso di piccolissimi e microscopici insetti i quali, in breve, si propagano e ricoprono letteralmente la pianta a tal punto da farla intristire ed essiccare.

Occorre un'energica e sollecita cura la quale, se è sul principio, può essere debellata facendo una raschiatura o pulitura delle parti infette, e quindi irrorare la pianta con soluzione fenicata e nel modo sopra detto.

Il *Phragmidium mucronatum*, è causa della ruggine delle rose, per cui le foglie presentano, la parte inferiore, coperta di un fine pulviscolo giallo durante tutta l'estate, e che all'autunno diventa color brunastro. E' indicato, per combattere questo fungo, di aspargere abbondantemente, in giornate asciutte, le piante infette, con una miscela in parti eguali di calce caustica e solfo. La poltiglia bordolese alla quale un giardiniere tentò guarire la ruggine delle rose, diede risultato negativo.

E' però sempre raccomandabile di raccogliere le foglie infette e bruciate. Le parti fortemente attaccate, converrà reciderle onde limitare l'infezione.

Il *Phragmidium* lascia delle spore ibernanti (elentospore) destinate a germinare in primavera, per cui si raccomanda l'imbianchimeno, con latte di calce, dei tronchi e la raccolta delle foglie.

Quando le foglie delle rose prendono il bianco, basta solforarle approfittando di un tempo caldo e di preferenza in un mattino rugiadoso.

Per distruggere i pitocchi in genere, bruchi e tutti gli altri insetti più grossi, coccinigle, ecc.. se la vaporazione di nicotina fenicata, nella proporzione su indicata, non fosse abbastanza energica, si aggiunga una piccola quantità di sapone nero e si ripeta l'operazione procedendo però con molta precauzione.

Sulla fine di febbraio od ai primi di marzo, e precisamente quando le gemme cominciano ad ingrossare per la vegetazione, occorre, come abbiam detto più avanti, zappare e mondare bene il terreno dalle cattive erbe, e ciò fatto e prima di restellare e livellare il terrno, sarà bene porre al piede di ogni rosaio, non di nuovo trapianto però, 50 grammi della miscela seguente:

Superfosfato di calce	gr.	30
Solfato di ferro	»	10
Solfato di potassa	»	10
	gr.	50

Questa oprerazione ha il merito incontrastabile di facilitare la fioritura non solo, ma di far sì che la maturazione dei semi nelle bache, ricesca completamente. L'esperienze eseguite con tale ingrasso, hanno permesso di constatare che esso è superiore a tutti gli altri perchè ha influenza diretta sulla fioritura e perchè, con tale trattamento, i fiori sono più belli, ed il colore di essi è assai più vivo.

Gli ingrassi al fosfato, polvere di ossa, raschiatura di corna e scorie Thomas, hanno un influenza negativa sulla fioritura delle piante, mentre invece aumentano moltissimo la vegetazione tendente a produrre una quantità maggiore di foglie, od a produrre rami di sviluppo lungo con organismo fogliaceo.

Dopo la prima fioritura sulle piante, già da qualche anno in terra, si potrà dare un buon ingrasso liquido (bottino) procurando però di fare tale operazione, in una giornata che si preveda la pioggia.

E' pure buona cosa, prima della vegetazione dei rosai, sempre su pianta già da qualche anno in terra, scavare al piede di esse un piccolo fossetto e riempirlo con stallatico cavallino ben vecchio e mescolato con terriccio grasso.

E' pure indicato ingrassare i rosai, dopo la prima fioritura, con sangue di bue. Tale sangue dovrà essere già fermentato e convenientemente allungato con acqua. Questa operazione dovrà essere fatta dopo il tramonto.

GIULIO GIRARDO.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Malattie del grano

Il Nero dei cereali e la puntatura del frumento. — Il Nero dei cereali è una malattia assai comune e dovunque diffusa, prodotta da una serie di fungilli cosmopoliti e viventi su diverse matrici, talora saprofiticamente, talora con un comportamento emiparassitario. Oltre che in Italia e nelle varie nazioni Europee, la malattia è nota in America, in Africa, nell'Asia (India) ed ovunque si coltivano cereali. Di questi sono colpiti: il grano, l'avena e l'orzo. Il compianto prof. Lopriore fece nell'indietro, di questa malattia, uno studio completo ed interessante.

Essa si manifesta specialmente quando dopo un lungo periodo di siccità succedono in giugno delle pioggie insistenti. Allora le piante ingialliscono e si coprono di minute muffe brune costituite dalle fruttificazioni dei fungilli. Secondo il Lopriore, su le piantine giovani tali muffe si sviluppano specialmente su la parte inferiore del culmo che allora può disseccare: su le piante adulte le alterazioni sono più manifeste: l'annerimento interessa foglie, guaine, culmi: la spica, nelle piante colpite, rimane nascosta nella guaina fino a tardi, quando poi si sviluppa, presenta un colore verde-sporco poi dissecca: sulle glume, glumette, antere, ovario appaiono le stesse efflorescenze brune, come su le foglie. L'attacco può anche avvenire all'epoca della maturazione ed allora i chicchi si alterano in modo caratteristico: essi presentano alla superficie punteggiature olinee brune più o meno lunghe in corrispondenza delle quali il seme si spacca sì che rimane come fessurato. Detti chicchi così alterati non perdono in generale la proprietà germinativa, però danno piantine stentate che presto vengono colpite dal nerume.

All'esame microscopico si può notare nel parenchima fogliare, serpeggiante, un micelio ad ife brune, settate che in corrispondenza dell'epidermide forma un ammasso bruno subcutaneo da cui si svolgono poi, verso l'esterno, ciuffi di rami conidiofori di fungilli comunissimi e spesso saprofiti riferibili al g. *Cladosporium* (*Cl. herbarum* e *Cl. graminum*. All'estremità di questi filamenti fruttiferi, ordinariamente semplici, settati, bruni, si sviluppono piccoli conidi olivacei, ovati, continui o settati. Esperienze di laboratorio fatte dal Janczewski avrebbero dimostrato il potere infettivo di tali conidi, capaci di emettere un tubo promicelico penetrante nel parenchina fogliare attraverso gli stomi. Lo stesso autore à dimostrato i rapporti di tali forme conidiali con una forma ascofora riferibile al g. *Sphaerella* (*Sph. Tulasnei Jancz.*).

La condizione più favorevole per lo sviluppo della malattia è rappresentata dal sopravvenire di un periodo piovoso verso la fine della primavera, dopo un lungo periodo di siccità: anche quest'anno però in seguito alle continuate pioggie primaverili, con brevi periodi di bel tempo, la malattia si è manifestata qua e là piuttosto intensamente specie ove, per la grande umidità, i venti, i temporali, i grani si sono coricati ed ammassati a terra: ivi si notano tuttora numerosi cespugli anneriti dalla malattia che in tali circostanze à trovato le migliori condizioni di sviluppo.

In Germania specialmente, il nerume si sviluppa spesso ed è causa non di rado di danni abbastanza considerevoli, facendo disseccare le giovani piante, provocando l'aborto delle spiche e dando luogo ad un raccolto molto scadente, quando l'alterazione si verifica sui chicchi.

Secondo Eriksson e Woronin i così detti *cereali del delirio* (*Taumelgetreide*) che producono, quando vengono ingeriti anche in piccole proporzioni col pane fatto con farine inquinate, brividi, mal di capo, vomiti, perturbazioni visive ed ebbrezza, sarebbero affetti dall'indicato fungillo. Il Lopriore esclude però assolutamente questo fatto in base a sue accurate esperienze: i *Cladosporium* sarebbero del tutto innocui all'organismo animale. Può essere invece che i chicchi colpiti da nerume vadano soggetti più degli altri, per la loro non regolare maturazione e costituzione, a fermentazioni prodotte da microorganismi batterici ai quali forse si debbono attribuire i disturbi indicati.

Oltre i *Cladosporium*, possono produrre il nerume dei cereali anche altri fungilli, ma più raramente, come l'*Alternaria tenuis*, certe *Acremoniella* (*A. occulta, A. verrucosa*).

La lotta diretta contro il nero dei cereali non è possibile: si può invece ostacolarne lo sviluppo con misure preventive di indole colturale come:

1. seminare grani assolutamente sani cioé esenti da chicchi affetti da nerume il che è facilmente accertabile all'osservazione diretta, essendo ben riconoscibili i chicchi ammalati per il lor colore bruno e la presenza di punteggiature o di screpolature alla lor superficie;

2. disinfezione della semente colle solite medicature che si eseguono anche per prevenire lo sviluppo della carie e del carbone;

3. scelta di varietà di grano resistenti all'allettamento ed a culmo rigido: ciò impedisce che le piante si corichino facilmente per i venti, le pioggie violente ed i temporali e che quindi si trovino nelle condizioni indicate favorevoli allo sviluppo del nerume;

4. buona e profonda lavorazione del terreno e sistemazione dello scolo d'acqua onde diminuire l'umidità del suolo;

5. moderare le concimazioni organiche ed azotate ed intensificare le concimazioni fosfatiche;

6. seminare a righe colla seminatrice anzichè a spaglio: così la più facile aereazione del piede delle piante rende assai più difficile lo sviluppo dei fungilli dannosi;

7. scerbare accuratamente le colture perchè l'aria e la luce non trovino ostacoli nel circolare attorno alle piante;

8. la mietitura precoce può talora impedire lo sviluppo del parassita su le cariossidi; la bruciatura delle stoppie infette dal fungo ne impedisce la conservazione;

9. i covoni non debbono rimaner esposti nel campo, dopo la mietitura, troppo tempo, vanno rimossi in caso di pioggia e ritirati appena perfettamente asciutti;

10. nei granai i grani provenienti da messi colpite da nerume vanno spesso rimescolati e distesi su larga superficie e piccolo spessore perchè l'aereazione impedisca lo sviluppo di muffe.

T. FERRARIS.

IL SUCCESSO DEL PRIMO CONCORSO NAZIONALE DEL GRANO TRA PARROCI E SACERDOTI. — Il Primo Concorso Nazionale del Grano tra parroci e sacerdoti indetto periodico rurale *Italia e Fede*, con il contributo del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, ha otterruto pieno risultato per numero di fondi iscritti al Concorso stesso i quali ascendono a quasi duemila di cui 750 sono benefici ecclesiastici.

Il Comitato Permanente del Grano, nel prendere atto con soddisfazione dell'ottimo successo del concorso ha deliberato che, in vista del numero dei concorrenti, il Ministero dell'Agricoltura raddoppi il contributo precedentemente fissato.

IN BIBLIOTECA

MONTÀGANO G. — *Le api e il miele* (Lezioni teorico-pratiche di apicoltura razionale moderna). 9ª ediz. pag. 272 con 105 fig. e 20 tav. fotogr. Vol. 36° della « Biblioteca d'Agricoltura e industrie affini ». F. Battiato, Editore, Catania, 1930 — L. 13.

Cosa potremmo dire di un manuale come questo che ha avuto la fortuna, molto rara tra noi, di ben *nove* edizioni? Il pubblico l'ha ormai giudicato e ha dimostrato tangibilmente di averne apprezzato la bontà. Le competenti cure poi che l'A. vi prodiga in ogni edizione hanno permesso al vecchio libro di sfidare le ingiurie del tempo mantenendosi al corrente d'ogni nuovo progresso.

Chi ancora fra gli apicoltori novizi non conosce questo prezioso lavoro non tardi a leggerlo e a seguirne i dettami se desidera un vero beneficio dalle cure che prodiga al generoso insetto.

TIROCCO G. B. — *Il croco e la fresia.* (Varietà e coltivazione). Pag. 36. N. 165 delle « Monografie agrarie e zootecniche ». — F. Battiato, Editore, Catania, 1930 — L. 3.

Spigliata monografia in cui l'A., dopo una introduzione letteraria, s'intrattiene sulle varietà e sulla coltivazione di queste due piante fiorifere, deliziose per il loro grato profumo oltre che per la loro bella forma.

CASTANA S. — *Lezioni di viticoltura.* Pag. 176 con 18 fig. Volume 122° della « Biblioteca d'Agricoltura e industrie affini ». — F. Battiato, Editore, Catania, 1930 — L. 7,50.

Un libro di poca mole scritto appositamente per viticoltori pratici e per i corsi professionali di viticoltura moderna, dove ha già ottenuto un larghissimo successo, tanto che a breve distanza apparirà certamente la seconda edizione.

Evitando assolutamente tutto ciò che in questa materia v'è di teorico e scientifico l'Autore si è preoccupato soltanto di esporre con facili parole in 15 lezioni tutte quelle norme pratiche che giovano al viticoltore nella pratica quotidiana.

GONIN C. A. — *Come produrre molte uova anche in inverno.* 2ª ediz. pag. 32, N. 167 delle « Monografie agrarie e zootecniche ». — F. Battiato, Editore, Catania, 1930 — L. 3.

Sono grani di esperienza che, messi assieme dal compianto vecchio Maestro, costituiscono tuttora i segreti per ottenere dalle galline la massima produzione, proprio nel periodo invernale in cui, d'ordinario, si lamenta una scarsissima deposizione delle ovaiole.

F. BERLESE: *Alcun insetti nocivi* - (Vol. N. 2 e 3 della Biblioteca Minima Ottavi - Casale Monferrato. — L. 2,80 franchi di posta nel Regno).

La 3ª edizione dei due volumetti della *Biblioteca Minima Ottavi intitolati*: « *Alcuni insetti nocivi* - I e II puntata » del Prof. A. Berlese è uscita in questi giorni. Il compianto autore ha lasciato anche in queste pagine una traccia profonda ed interessante del suo valore di scienziato e di divulgatore efficace e pratico. Gli agricoltori che non possono consultar trattati e volumi di entomologia, e pure hanno bisogno di acquisire pratiche nozioni in questa materia, troveranno nella nuova, aggiornata e bene illustrata edizione dei due volumetti, quanto loro abbisogna.

Il violoncello ed i Violoncellisti

Ulrico Hoepli pubblica la 2ª edizione, riveduta ed ampliata dall'autore, Prof. Luigi Forino, del manuale: *Il Violoncello, il Violoncellista ed i Violoncellisti*, elegante volume in-16, di pag. xx-472, in legatura decorata, Lire 20. Questo libro, che fu il primo apparso sull'argomento e che resta sempre l'unico in lingua italiana, ebbe un'accoglienza quanto mai lusinghiera sia dal mondo violoncellistico, sia dalla critica italiana e specialmente dalla straniera. Si diffuse largamente in Europa ed in America (per mezzo di una versione inglese), sì che da parecchi anni la prima edizione era esaurita.

La 2ª edizione, or ora apparsa, avrà ancora più favorevole accoglienza perchè l'Autore, aggiornando tutta la parte storica e compilativa, ha completamente trasformato la parte riguardante la pedagogia e la didattica violoncellista, arricchendola di quanto la sua non breve esperienza ha potuto suggerirgli. Ragione per cui il volume riuscirà interessantissimo anche per coloro che posseggono la 1ª edizione.

Chiedere il volume all'Editore U. Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano, franco contro invio dell'importo; oppure ordinario contro assegno postale.

Si chieda pure *gratis* allo stesso editore Hoepli l'ultimo interessante *Catalogo enciclopedico di tutte le sue edizioni*, ove ognuno trova il libro che lo interessa.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

NUOVI PROVVEDIMENTI E DISPOSIZIONI PER L'ESERCIZIO VENATORIO. — Ieri il sen. Eugenio Niccolini, presidente della Commissione centrale venatoria, ha consegnato al Ministro Acerbo lo schema di testo unico delle leggi e decreti disciplinanti l'esercizio venatorio redatto dalla Commissione stessa. Il Ministro nell'esprimergli il suo vivo compiacimento si è riservato di esaminare lo schema stesso e di prendere al riguardo definitive decisioni da sottoporre, come è prescritto, al Consiglio di Stato e poi al Consiglio dei Ministri.

Il senatore Niccolini ha altresì presentato le proposte della Commissione centrale relativamente al calendario per l'annata venatoria 1930-31. Il Ministro ha ordinato di dare corso immediato alle proposte. Si avrà così al più presto il decreto relativo il quale, nella presunzione che per le caccie primaverili si possa provvedere con il testo unico, si limita alla prima fase dell'annata venatoria e cioè a quella che si chiude il 31 dicembre. L'apertura unica per la caccia richiesta dalle Commissioni provinciali, è stata accettata, fissandola al primo settembre, eccezion fatta per la quaglia, tortora, passeracei e trampolieri per i quali l'apertura potrà essee anticipata al 15 agosto con decreto prefettizio, su richiesta della Commissione provinciale, e per determinate località e altitudini. Quanto alla uccellagione al di sotto dei metri 800 sul livello del mare essa è consentita dal 15 agosto al 31 dicembre, oltre la detta altitudine dal 1° settembre. Sono prorogati fino al 14 agosto 1931 i divieti speciali relativi al capriolo, urogallo, ecc.

LA REGISTRAZIONE DEI CONSORZI DI BONIFICA E IRRIGAZIONE. — L'Associazione nazionale fra i Consorzi di bonifica e di irrigazione, con recente circolare ha segnalato a tutti i Consorzi alcune nuove disposizioni contenute nell'articolo 2 della legge 26 aprile 1930, n. 478, pubblicata nella « Gazzetta Ufficiale ».

Prescrive detto articolo che nel termine di sei mesi, a partire dalla entrata in vigore della legge, tutti i Consorzi amministrativi di esecuzione, di manutenzione e di contribuenza per opere idrauliche, idraulico-forestali, bonifica e irrigazione, dovranno esibire i loro atti costitutivi all'Ufficio del Genio civile della Provincia, che li trascriverà in appositi registri. La registrazione degli atti dei Consorzi costitutivi dopo l'entrata in vigore della citata legge, verrà invece promossa a cura dell'Autorità, che provvede al riconoscimento dell'Ente.

I Consorzi dovranno pertanto provvedere entro il 25 novembre del corrente anno alla presentazione agli Uffici del Genio Civile degli atti sopracitati, tenendo presente che la legge dà facoltà al Governo di dichiarare estinti quei Consorzi che non abbiano corrisposto a tale obbligo nel termine prescritto.

IL CONFERIMENTO DELLE MEDAGLIE D'ORO A TRE BENEMERITI DELL'AGRICOLTURA. — Presso la Sede dell'Istituto Fascista di Tecnica e di Propaganda Agraria si è riunita la Commissione per il conferimento delle tre grandi medaglie d'oro che annualmente vengono conferite agli scienziati e propagandisti dell'Agricoltura.

La Commissione all'unanimità ha deliberato il conferimento delle medaglie d'oro nel modo seguente: per la propaganda agraria al prof. Antonio Bizzozzero, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Parma, per l'insegnamento agrario al professore Todaro del R. Istituto Superiore di Agricoltura di Bologna e per la sperimentazione agraria e studi scientifici in genee al prof. Filippo Cilvestri, Direttore del R. Istituto Superiore di Agricoltura di Portici.

IL COMITATO PERMANENTE DELL'ISTITUTO INTERNAZIONALE DI AGRICOLTURA. — Sotto la presidenza del sen. De Michelis, ha tenuto la sua sessione estiva il Comitato Permanente dell'stituto Internazionale di Agricoltura, il quale ha fissato il programma dei lavori della prossima assemblea generale dell'Istituto, che avrà luogo il 14 ottobre. Il Comitato permanente ha deciso di riunire, in occasione appunto di tale assemblea, la « Commissione internazionale permanente delle Associazioni agrarie », la « Commissione internazionale per la coordinazione agraria » e il « Comitato economico agrario ». Il Comitato permanente ha poi definitivamente approvato il regolamento che deve disciplinare le concessioni del premio annuale « Umberto-Maria ». Ha anche deliberato di intraprendere studii intorno a varie questioni di interesse agrario internazionale. Ha infine discusso la scelta dei relatori per la seconda « Confeenza Internazionale del grano ».

Fra Riviste e Giornali

IMBIANCHIMENTO DEGLI ORTAGGI. — Il principio sul quale si basa la pratica dell'imbiancamento degli ortaggi è quello di sottrarre la pianta alla azione della luce. Operazione che si può fare direttamente in campo oppure in locali oscuri.

Per i sedani per i cardi e per molte insalate l'imbianchimento si fa sul campo accumulando la terra attorno alle pianticelle alle quali si è avuto prima cura di riunire a fascio le foglie legandole leggermente con un vimine. Per queste piante la rincalzatura deve essere graduale aumentandola un poco alla volta fino a raggiungere la parte superiore delle foglie che vuole essere tenuta sempre allo scoperto onde la pianta possa continuare a mantenersi in vita. Alcuni prima di eseguire la rincalzatura, usano fare alle pianticelle una sottile copertura di paglia perchè la terra non abbia ad essere loro direttamente a contatto, in modo che le pianticelle conservandosi più asciutte risultano più delicate. Alcuni ottengono l'imbianchimento rivestendo le pianticelle con della marta. In questo modo intercettandosi la luce si viene ad ottenere l'imbianchimento dei tessuti i quali però non risultano così teneri e delicati come quelli che si hanno con altri sistemi. Molte volte si pratica l'imbianchimento in una cantina o in uno stanzone piuttosto buio nel quale vi deve essere una sufficiente ventilazione e la temperatura deve oscillare intorno ai 5 gradi senza però oltrepassarla. Nella sabbia che costituisce il pavimento del locale si dispongono le verze, i sedani, la lattuga, ecc., avendo l'avvertenza di tenere avvicinate le piante le une alle altre. La decolorazione avviene piuttosto rapidamente e gli ortaggi acquistano abbastanza presto quella colorazione bianca che li rende ricercati. Occorre visitare il locale con molta frequenza al fine di procedere rapidamente alla eliminazione di quelle piante che presentano segni manifesti di alterazione.

(*Giornale del Contadino*)

POTATURA DEI GELSI. — Raccolta la foglia si procede alla potatura dei gelsi. Molti non hanno però ancora pensato che essendo scomparsa la «diaspis» colla certezza che non sono più possibili le formidabili invasioni e devastazioni di una volta è cesata la ragione di quelle potature radicali che avevano lo scopo di sopprimere il legno vecchio nel quale attecchiva in modo speciale il dannoso insetto. La potatura invece più confacente alla buona vegetazione e conservazione della pianta, è quella fatta in modo che lascia sviluppare il castello dei gelsi e non li riduce come le capitozze dei salici o dei pioppi. Il lasciare un conveniente sviluppo alla parte aerea del gelso favorisce l'aumento della produzione di foglia, esaurisce meno la pianta, le assicura vita più lunga. Si avranno è vero gelsi che faranno più ombra ma ne occorrono meno perchè fanno più foglia.

(*Corriere dei Villaggio*).

PER IL GRANO DA SEME. — Mai come quest'anno si è visto in mezzo ai seminati a frumento una fioritura di cattive erbe: è necessario, pertanto, raccomandare una cura particolare durante la mietitura e la trebbiatura del grano destinato alla semina. Dato che la mietitura è ormai sul termine, non c'è che da raccomandare di procedere con oculatezza alla trebbiatura. Questa va fatta a parte, a mano, se si tratta di piccoli quantitativi: se si devono produrre forti quantitativi, bisognerà osservare che la macchina sia ben pulita.

(*La Gazz. del Contadino*).

LAVORI AL TERRENO. — Per rompere le croste che i terreni calcarei-argillosi formano in superficie dopo gli acquazzoni estivi, e dove si son fatte semine per seconde colture, croste che impediscono l'uscita all'aria delle piante in germinazione, si passi sul campo un erpice leggiero a catena appena il terreno si sarà asciugato. Dopo due o tre giorni se ne vedrà l'effetto, perchè le sementi troveranno strada libera per far spuntare i germogli.

L'erpice tipo Howard può essere trainato da un solo cavallo, richiedendo ben poco sforzo di trazione, e così il calpestio della terra è ridotto al minimo.

(*Contadino della Marca Trevisana*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

BOZZOLI.

Alba. — Incrociati chinesi sup. kg. 4000; media L. 7,70 circa.

Alessandria. — Kg. 10.367; media giornaliera L. 7,407, progressiva 7,452.

Appiano Gentile. — Mercato bozzoli animato; venduti kg. 3000 circa a L. 6,75.

Asti. — Bozzoli pesati kg. 2000; media giornaliera L. 7,076.

Casteggio. — Bozzoli pesati kg. 13.700; media giornaliera L. 6,929, progressiva 6,753.

Cologna V. — Bozzoli pesati kg. 6707; media giornaliera L. 6,917, progressiva 7,263.

Crema. — Bozzoli pesati kg. 21.792; media giornaliera L. 6,260, progressiva 6,339.

BESTIAME.

Castelponozone. — Buoi da lavoro e macello L. 300 a 450; tori 300 a 400; vacche da allevamento e macello 250 a 450; vitelli imamturi e maturi 400 a 600; siuini grassi 540 a 570 al quint.; id. lattonzoli 140 a 180 per capo.

Mantova. — Suini grassi da kg. 100 a 160 L. 490 a 500; id. da 160 a 200 L. 500 a 510; magroni 500 a 550 al quint.

Treviso. — Buoi da lavoro L. 350 a 400; buoi da macello 1. qual. 370 a 440; 2. 320 a 370; vacche da macello 1. qual. 340 a 400, 2. 270 a 330 al q.le.

Vacche da frutto L. 1000 a 2000 per capo.

Maiali da macello L. 400 a 500 per q.le.

Maiali lattonzoli L. 120 a 230 per capo.

Agnelli L. 500 a 600 per quint.

FORAGGI.

Mantova. — Fieno maggengo di prato irriguo L. 30 a 34; id. agostano 28 a 30; id. terzuolo 27 a 30; id. di erba medica fienata 22 a 26; id. di erba medica 20 a 23 al q.le.

CEREALI.

Mantova. — Frumento fino d'oltre Po L. 148 a 152; id. mercantile 146 a 148; frumentoni 78 a 79; risone vialone 116 a 120; id. grana lunga 98 a 102; id. giapponesi varie specie 78 a 80; riso vialone 215 a 225; avena 63 a 65 al q.le.

Brescia. — Frumento fino n. L. 136 a 138 nominale; id. buono mercantile 134 a 136; granoturco agostano 68 a 71; avena nostrana 75 a 77 al q.le.

Fermo. — Frumento nazionale 143 a 145; granoturco nazionale 68 a 70 al q.le.

Grosseto. — Grano naturale tenero L. 133 a 138; granoturco 65 a 70; orzo 65 a 70; avena 60 a 65; riso camolino 124 a 129 al q.le.

Perugia. — Frumento nostrano fino L. 138 a 141; frumentone nostrano 76 a 78; avena 64 a 129 al q.le.

Sansevero. — Grano duro L. 140 a 144; id. teneri 142 a 144; orzo 70 al q.le.

VINI.

Fermo. — Vino L. 40 a 60 all'ettol.

Grosseto. — Vino rosso di collina L. 120 a 150; id. bianco 110 a 140; id. comune (bassa gradaz.) 50 a 60 al quintale.

Perugia. — Vini bianchi L. 55 a 78; id. rossi 88 a 100 all'ettolitro.

Sansevero. — Vino bianco gr. 11.5-12 L. 84 a 88; id. gr. 12.5-13 92 a 97; id. gr. 13.6-14 100 a 107; id. rosso montep. gr. 13-14 120 a 130; id. cerasuolo gr. 12-13 90 a 100 al quint.

OLII.

Barletta. — Dalle L. 470 alle 500 per gli olii fruttati e dalle L. 450 alle 470 per gli olii dolci dell'alta Puglia; dalle L. 30 alle 400 per gli olii della bassa Puglia.

Fermo. — Olio commestibile L. 500 a 550 al quint.

Grosseto. Olio d'oliva E. qual. L. ODD a OYD; id. T. ASD

Grosseto. — Olio d'oliva 1. qual. L. 400 a 450; id. 2. 370 a 400 al quintale.

Sansevero. — Olio d'oliva fruttato vecchio L. 500; id. nuovo 450 al quintale.

Trepuzzi. — Virtualmente gli olii fini inferiori a 2 di acidità quotano L. 400-410; i tipi comuni L. 370-385; quelli per raffinerie L. 320-330 al quintale.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »).

IL CONFESSORE DEL PAPA. — Il Papa si confessa come ogni altro mortale battezzato, cattolico osservante. Anzi il Pontefice ha un suo confessore personale che è quasi sempre un frate gravato di titoli e di cariche ecclesiastiche, di gradi e di privilegi canonicali: quest'umile prete fa però parte della famiglia pontificia ed è chiamato a giudicare gli atti, i peccati, gli errori e le omissioni dell'uomo mortale che è Vicario di Dio, della Creatura debole che, per divina volontà, diventa (quando parla ex cathedra di religione e di morale), infallibile nel giudizio e nella convinzione di oltre 300 milioni di cattolici.

LE PASSIONI DEGLI ANIMALI. — Gli animali tutti posseggono — quali in grado maggiore quali in minore, in virtù del posto che essi occupano nella scala zoologica — le medesime passioni che travagliano l'anima umana: invidia, gelosia, sordo rancore, odio spietato, malignità, furbizia, calcolo, ipocrisia... affetto devozione, gratitudine; e sono capaci di esaltarsi, perfino di sacrificarsi. A seconda che il trattamento ricevuto e il sistema di vita cui sono costretti, eccita or l'una or l'altra parte, la buona o la malvagia, della loro psiche, gli animali agiscono in conseguenza; e come si può vedere un elefante serbar per mesi ed anni nel fondo del cuore l'odio contro un guardiano che lo maltrattò e colpirlo a morte giunta la buona occasione, così si può vedere un leone, allevato da piccini da una persona premurosa, serbare per lei affetto e riconoscenza e lambirle le mani anche quando, ormai adulto, si è fatto un forte e pericoloso animale per chiunque altro.

FIOR DI PENSIERI

Le passioni seguono tutte una linea parabolica, e più rapide discendono quelle che son salite più in alto.

MANTEGAZZA.

Le passioni sono difetti o virtù esagerate.

GOETHE.

Tutto, eccettuato la religione e l'onestà, è sacrificabile per la patria.

L'amore è il miglior padrino del matrimonio; e la stima reciproca ne è il più fido amico.

La voce di tutta la natura ci grida che c'è un Dio.

VOLTAIRE.

Le ricette utili

PER RIDARE IL LUCIDO AI RAMI VECCHI. — I rami vecchi si bagnano con stracci bagnati in una miscela di ammoniaca e poca acqua, quindi si fregano fortemente con una spazzola. Dopo cinque minuti il rame diventa lucente come nuovi. Si risciacqua con acqua e si asciuga.

E' un errore pulire il rame con strofinacci bagnati di acidi; questi lo abbruniscono. Il sugo di limone mescolato con del bianco di Spagna, che neutralizza l'acido, serve a pulire le catenelle delle *sospensioni* in rame. Si ripassano con una pelle di camoscio.

Zi' Paolo.

La sfinge a premio

Un contadino disse a un altro: Io ho il doppio dell'età che hai tu; quando tu avrai l'età che io ho ora, fra tutti e due avremo 90 anni. Che età hanno ora i due contadini?

Antonio De Medio.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entro il 24 luglio per cartolina doppia (indirizzata alla *Rivista Agricola - Corio Canavese* (*Torino*) sorteggeremo questi premi:

1° Un bel ventaglio giapponese.
2° Un trattato di floricoltura.
3° Un romanzo francese e uno italiano.

Spiegazione del *Quesito* pubblicato nel precedente fascicolo:

Anzichè 6 persone, come a tutta prima può parere, erano solo 3 e cioè: il *nonno* con un *figlio*, e il *figlio* del figlio, che era pure il nipote del nonno.

Quindi poterono benissimo mangiare un terzo di gallina ciascuno.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Celeste Caneva del Gabinetto di S. E. il Ministro Acerbo — Renzo Giorgini — Avv. Umberto Ponzani — Emma Caligaris — Cav. G. R. Bottero — Emilio Porta — Lia Campos — Avv. Tullio Berretta — Giuseppe Del Vetrino — Maria Luisa Vinci — Carlo Vallardi — Dott. Romolo Romani — Teresina Santi — Dott. Marco Aloisi — Pier Angelo Serpiero — Giselda Manzone — Aldo Petrucci — Battista Califiano — Luigi Giorgis — Lina De Capitani — Biavatta Sante — Enzo Riberi.

La sorte ha favorito: 1. Emilio Porta (Caramelle) — 2. Dott. Romani (Romanzi) — 3. A. Petrucci (Ventaglio).

PER FINIRE

Precauzioni.

— Mamma che cosa è quello che hai in mano! — domanda la piccola Luisa.

— E' una trappola per prendere i topi.

— Bada — riprende la bambina — di non farla vedere al gatto, potrebbe aversene a male.

* * *

Praticità.

— Ginetto, se tu diventassi uno scrittore, che cosa preferiresti scrivere?

— Chèques, babbo.

* * *

Tra due amici.

— Che cosa diresti se fossi sporco come te?

— Sono troppo beneducato: fingerei di non accorgermene.

* * *

Chiromanzia.

— Che leggete nella mia mano?

— Che voi non adoperate il sapone.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53

AFIS

Estratto Legno Quassio composto

MARCA DEPOSITATA

Prodotto della

Ditta LORENZO DUFOUR

GENOVA

Stabilimenti di BORZOLI

Casa fondata nel 1828

Insuperabile distruttore degli Afidi dei fruttiferi, ortaggi e fiori

Consigliato dalle Cattedre Ambulanti di Agricoltura del Regno — Adottato da tutti i principali Stabilimenti Agricoli

ECONOMIA DI TEMPO E SPESA
PRATICITA' E RISULTATO SICURO

Premiato con Medaglia d'oro all'Esposizione di Torino 1928
Gruppo Agricoltura - Sezione Fitopatologica
Medaglia di Bronzo dono del Ministero di Agricoltura

In vendita presso: **Consorzi Agrari, Agenzie Agricole, Rivenditori prodotti di Agricoltura e la Concessionaria Dr. CARLO CESANA (Ditta) Genova (108**

Allevamenti Industriali di Avicoltura e Coniglicoltura

"SUPERGA"

Via Francesco Baracca - TREVISO

Allevamento razionale delle migliori razze di Polli - Anatre
Oche di Tolosa a bavette - Uova Fecondate - Pulcini - Riproduttori

Grande Conigliera Industriale - 15 razze di Conigli allevati tra le migliori varietà da carne, pelliccia e pelo

:: CATALOGO A RICHIESTA ::

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiate con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

Istituto Agricolo Artigianelli

Vivai di viti innestate e selvatiche - Piante fruttifere - Rosai - Conifere - Piante per Viali - Ligustrum - Radici di asparagi.

Cascine Vica - RIVOLI (Torino) - Telefono 08

VITI AMERICANE

da preferirsi

ANTONINO BUCCA

MILAZZO (Messina)

DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Adottato da innumerevoli Proprietari e Allevatori per prevenire e combattere le malattie dei suini.

PREPARAZIONE SPECIALE DEI LABORATORI della

ANTICA FARMACIA DEI SERVI

BOLOGNA

Risultati ottimi; spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

ZOOSAN BIAGI

ZOOSAN BIAGI

Indirizzare: **ZOOSAN BIAGI**

Farmacia dei Servi - BOLOGNA

Vivaio Scuola E. OTTAVI

CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.

Viti innestate su ceppo americano.

PREZZI MODICI ✠ **Chiedere catalogo**